

Rezept

# Zitronengras-Kokos-Eis

Ein Rezept von Zitronengras-Kokos-Eis, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Sahne	<b>300 ml</b> Kokosmilch
<b>3 Stängel</b> Zitronengras	<b>45 g</b> Puderzucker
<b>30 g</b> Invertzucker	<b>3</b> Bio-Limetten
<b>3 EL</b> Kokoschips	Eismaschine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen (ca. 650 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Die Sahne mit der Kokosmilch in einem Topf aufkochen lassen. Das Zitronengras mit einem schweren Topf leicht andrücken, in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Puderzucker und den Invertzucker unterrühren.
2. 2 Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale von 1 ½ Früchten fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Schale und den Saft unter die Sahne-Kokosmilch rühren. Abkühlen lassen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Masse durch ein feines Sieb direkt in die Eismaschine streichen, dabei das Zitronengras im Sieb gut ausdrücken. Die Eismischung in der Eismaschine in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen.
4. Die Kokoschips nach Belieben in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Das Eis mit einem Gummispatel aus der Maschine schaben und sofort mit den Kokoschips bestreut servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.